Thinking of you
Electrolux

EOC6841

EN OVEN	USER MANUAL	2
FR FOUR	NOTICE D'UTILISATION	41

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3
2. SAFETY INSTRUCTIONS 4
3. PRODUCT DESCRIPTION 7
4. BEFORE FIRST USE 7
5. CONTROL PANEL 8
6. DAILY USE 9
7. CLOCK FUNCTIONS 14
8. AUTOMATIC PROGRAMMES 15
9. USING THE ACCESSORIES 15
10. ADDITIONAL FUNCTIONS 18
11. HELPFUL HINTS AND TIPS 20
12. CARE AND CLEANING 32
13. WHAT TO DO IF... 37
14. INSTALLATION 39
15. ENVIRONMENT CONCERNS 40

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com

Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Excess spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- Only use the core temperature sensor recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

2. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.

2.2 Use

WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

  – Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.

  – Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.

  – do not put water directly into the hot appliance.

  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

Steam Cooking

WARNING!
Risk of burns and damage to the appliance.

- Do not open the appliance door during steam cooking. Steam can release.

2.3 Care and Cleaning

WARNING!
Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.

- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

Pyrolytic cleaning

WARNING!
Risk of fire and burns.

- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot.
- Provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
- Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

WARNING!
Risk of electrical shock.

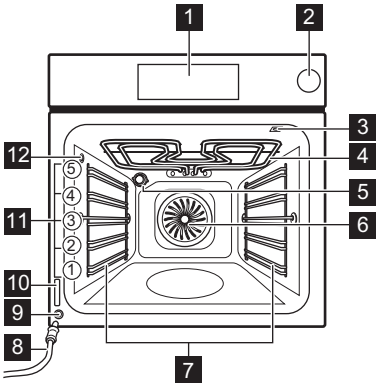
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.5 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION



1 Electronic programmer
2 Water drawer
3 Socket for the core temperature sensor
4 Grill
5 Oven lamp
6 Fan
7 Shelf support, removable
8 Draining pipe
9 Water outlet valve
10 Rating plate
11 Shelf positions
12 Steam inlet

3.1 Oven accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Core temperature sensor**
  To measure how far the food is cooked.

4. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

4.1 Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

Refer to the chapter "Care and cleaning".

4.2 First connection

When you connect the appliance to the mains, or after a power cut, you must set the language, display contrast, display brightness and time of day.

1. Touch ∧ or ∨ to set the value.
2. Touch **OK** to confirm.

4.3 Preheating

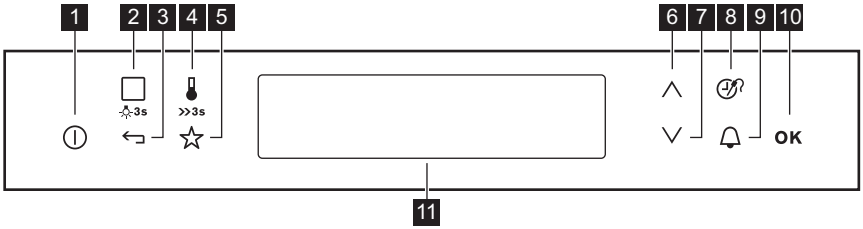
Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 45 minutes.
3. Set the function and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

5. CONTROL PANEL

Electronic programmer

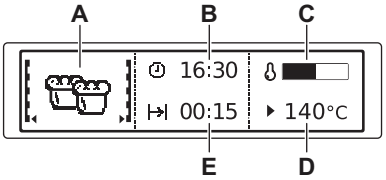


Use the sensor fields to operate the appliance

Number	Sensor field	Function	Comment
1	⏻	On / off	To activate and deactivate the appliance.
2	□ 3s	Heating Functions or Assisted Cooking	To choose a heating function or an Assisted Cooking function. To have access to the necessary function, touch the field once or twice when the appliance is activated. To activate or deactivate the light, touch the field for 3 seconds.
3	⮌	Home key	To go back one level in the menu. To show the main menu, touch the field for 3 seconds.
4	>> 3sec	Temperature selection	To set the temperature or show the current temperature in the appliance. To activate or deactivate the Fast Heat Up function, touch the field for 3 seconds.
5	☆	Favourite Programme	To save and have access to your favourite programmes.
6	∧	Up key	To move up in the menu.
7	∨	Down key	To move down in the menu.
8		Time and additional functions	To set different functions. When a heating function operates, touch the sensor field to set the timer, Child Safety, Favourite Programme memory, Heat + Hold or Set + Go or to change the settings of the core temperature sensor (for selected models only).
9	🔔	Minute Minder	To set the Minute Minder .
10	OK	OK	To confirm the selection or setting.

Number	Sensor field	Function	Comment
11	—	Display	Shows the current settings of the appliance.

Display



A) Heating function
B) Time of day
C) Heat-up indicator
D) Temperature
E) Duration and End Time functions

Other indicators in the display

Symbol		Function
	Minute Minder	The function operates.
	Time of day	The display shows the time of day.
|→|	Duration	The display shows the necessary time for cooking.
→|	End Time	The display shows when the cooking time is completed.
	Time Indication	The display shows how long a heating function operates. Press ∨ and ∧ at the same time to have the time go back to zero.
	Heat-up indicator	The display shows the temperature in the appliance.
	Fast Heat Up indicator	The function operates. This function decreases the heat-up time.
	Weight Automatic	The display shows that the automatic weight system operates or that you can change the weight.
	Heat + Hold	The function operates.

6. DAILY USE

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

6.1 Navigating the menus

Operation of the menus:

1. Activate the appliance.
2. Press ∨ or ∧ to select the menu option.
3. Press **OK** to move to submenu or accept setting.

At every point you can get back to the main menu with ⮌

6.2 The menus in overview

Main menu

Symbol	Menu item	Application
	Heating Functions	Contains a list of heating functions.
	Assisted Cooking	Contains a list of automatic cooking programmes.
	Favourite Programme	Contains a list of favourite cooking programmes created by the user.
	Pyrolysis	Pyrolytic cleaning.
	Basic Settings	You can use it to set other settings.
	Specials	Contains a list of additional heating functions.

Submenus for: Basic Settings

Symbol	Submenu	Description
	Set Time of Day	Sets the current time on the clock.
	Time Indication	When ON, the display shows the current time when you deactivate the appliance.
	SET + GO	When ON, you can choose the SET + GO function in the Select Options window.
	Heat + Hold	When ON, you can choose the Heat + Hold function in the Select Options window.
	Extra time	Activates and deactivates the function.
	Display Contrast	Adjusts the display contrast by degrees.
	Display Brightness	Adjusts the display brightness by degrees.
	Set Language	Sets the language for the display.
	Buzzer Volume	Adjusts the volume of press-tones and signals by degrees.
	Key Tones	Activates and deactivates the tone of the touch fields.
	Alarm/Error Tones	Activates and deactivates the alarm tones.
	Cleaning Assistant	Guides you through the cleaning procedure.
	Cleaning Reminder	Reminds you when to clean the appliance.
	Service	Shows the software version and configuration.
	Factory Settings	Resets all settings to factory settings.

6.3 Heating functions

Submenu for: Heating Functions

Heating function		Application
	True Fan Cooking	To bake maximum on three shelf positions at the same time. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for Conventional Cooking .
	True Fan + Steam	To steam dishes. Use this function to decrease the length of the cooking time and to preserve the vitamins and nutrients in the food. To use, select the function and set the temperature between 130 °C to 230 °C.
	Pizza Setting	To cook pizza, quiche or pie with steam.
	Conventional Cooking	To bake and roast on one level.
	Slow Cook	To prepare especially tender, succulent roasts.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottoms and to preserve food.
	ECO Roasting	The ECO functions let you optimize the energy consumption during cooking. It is necessary to set the cooking time first.
	Frozen Foods	To make convenience food such as chips, wedges or spring rolls crispy.
	Grilling	To grill flat food in the middle of the grill and to toast bread.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
	Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to gratinate and to brown.
	Steam Regenerating	To reheat already cooked food directly on a plate.

Submenu for: Specials

Heating function		Application
	Bread Baking	To bake bread with steam.

Heating function		Application
	Au Gratin	To prepare dishes such as lasagna or potato gratin. Also to gratinate and to brown.
	Dough Proving	To raise the yeast dough before baking.
	Plate Warming	To preheat a plate for serving.
	Preserving	To preserve vegetables in glasses and liquid (e.g. mixed pickles).
	Drying	To dry sliced fruit such as apples, plums or peaches and vegetables such as tomatoes, zucchini or mushrooms.
	Keep Warm	To keep cooked food warm.
	Defrost	To defrost frozen food.

6.4 Activating a heating function

1. Activate the appliance.
2. Select the Heating Functions menu. Press **OK** to confirm.
3. Set the heating function. Press **OK** to confirm.
4. Set the temperature. Press **OK** to confirm.

Press once or twice ☐ to go directly to the Heating Functions menu (when the appliance is activated).

6.5 Steam cooking

The water drawer cover is in the control panel.

1. Press the cover to open the water drawer.
2. Fill the water drawer with 900 ml of water.

   The water supply is sufficient for approximately 55 - 60 minutes.

Do not put water directly into the steam generator.
Use only water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not put flammable or alcoholic liquids into the water drawer.

3. Push the water drawer to its initial position.
4. Activate the appliance.
5. Prepare the food in the correct cookware.
6. Select the steam heating function and temperature.
7. If necessary, set the function Duration |→| or End Time →|.

   The signal sounds at the end of the cooking time.
8. Deactivate the appliance.

   Let the appliance dry fully with the door open.
9. Empty the water tank after the steam cooking is completed.

WARNING!
Wait a minimum of 60 minutes after each use of the steam cooking in order to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

6.6 Tank Empty indicator

The display shows Water required and an acoustic signal sounds when the tank is empty and must be refilled.
For more information refer to "Steam Cooking".

6.7 Tank Full indicator

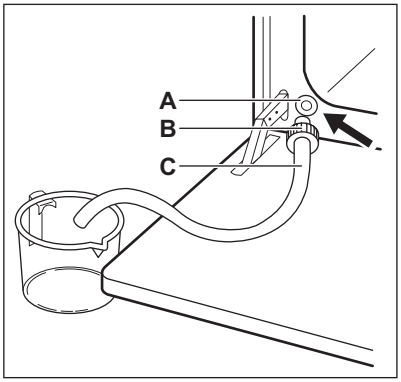
When the display shows Water tank full , you can use the steam cooking.
An acoustic signal sounds when the tank is full.

If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven.
Remove the water with a sponge or cloth.

6.8 Emptying the water tank

Make sure that the appliance is cool before you start to empty the water tank.

1. Prepare the draining pipe (C), included in the same package with the user manual. Put the connector (B) onto one of the ends of the draining pipe.



2. Put the second end of the draining pipe (C) into a container. Put it at a lower position than the outlet valve (A).
3. Open the oven door and put the connector (B) into the outlet valve (A).
4. Push the connector again and again when you empty the water tank.
5. Remove the connector from the valve when the water stops flowing.

WARNING!
Do not use the drained water to fill the water tank again.

The tank can have some water when the Tank Empty indicator is on. Wait until the water flow from the water outlet valve stops.

6.9 Heat-up indicator

When you activate a heating function, the bar on the display comes on. The bar shows that the temperature increases.

6.10 Fast Heat Up indicator

This function decreases the heat-up time. To activate the function, hold for 3 seconds. You will see the heat-up indicator alternates.

6.11 Residual heat

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat. You can use the heat to keep the food warm.

6.12 Energy saving

The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking:

- **Residual heat:**
  - When the heating function or programme operates, the heating elements are deactivated 10 % earlier (the lamp and fan continue to operate). For this feature to operate, the cooking time must be longer than 30 minutes or you must use the clock functions (Duration , End Time).
  - When the appliance is off, you can use the heat to keep food warm. The display shows the remaining temperature.
- **Cooking with the lamp off** - Touch and hold for 3 seconds to deactivate the lamp during cooking.
- **Eco functions** - refer to " Heating Functions ".

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions

Symbol	Function	Description
🔔	Minute Minder	To set a countdown (max 2 h 30 min). This function has no effect on the operation of the appliance. You can also activate it when the appliance is off. Use 🔔 to activate the function. Press ∧ or ∨ to set the minutes and **OK** to start.
|→|	Duration	To set how long the appliance has to be in operation (max. 23 h 59 min).
→|	End Time	To set the switch-off time for a heating function (max. 23 h 59 min).

If you set the time for a clock function, the time starts to count down after 5 seconds.

If you use the clock functions Duration \|→\| and End Time →\|, the appliance deactivates the heating elements after 90 % of the set time. The appliance uses the residual heat to continue the cooking procedure until the time ends (3 - 20 minutes).

Setting the clock functions

1. Set a heating function.
2. Press ⏱ again and again until the display shows the necessary clock function and the related symbol.
3. Press ∧ or ∨ to set the necessary time. Press **OK** to confirm.

   When the time ends, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates. The display shows a message.
4. Press a sensor field to stop the signal.

- With Duration \|→\| and End Time →\| you must set the heating function and the temperature first. Then you can set the clock function. The appliance deactivates automatically.
- You can use Duration \|→\| and End Time →\| at the same time if you want to automatically activate and deactivate the appliance at a given time later.
- When you use the Core temperature sensor (if applicable), the Duration \|→\| and End Time →\| functions do not operate.

7.2 Heat + Hold

The Heat + Hold function keeps prepared food warm at 80 °C for 30 minutes. It activates after the baking or roasting procedure ends.

- You can activate or deactivate the function in the Basic Settings menu.
- Conditions for the function:
  - The set temperature is more than 80 °C.
  - The function Duration is set.

Activating the function

1. Activate the appliance.
2. Select the heating function.
3. Set the temperature above 80 °C.

4. Press ⏲ again and again until the display shows Heat + Hold . Press **OK** to confirm.

When the function ends, an acoustic signal sounds.
The Heat + Hold function operates for 30 minutes.
The Heat + Hold function stays on if you change the heating functions.

7.3 Extra Time

The Extra Time function makes the heating function continue after the Duration ends.

- Applicable for all heating functions with Duration or Weight Automatic.
- Not applicable for heating functions with CT Sensor .

Activating the function:

1. When the cooking time ends, an acoustic signal sounds. Press a sensor field.
2. The display shows the message for Extra Time for five minutes.
3. Press ⏲ to activate (or ⮌ to cancel).
4. Set the length of the Extra Time . Press **OK** to confirm.

8. AUTOMATIC PROGRAMMES

8.1 Assisted Cooking with Recipe Automatic

This appliance has a set of recipes you can use. Recipes are fixed and you cannot change them.

Activating the function:

1. Activate the appliance.
2. Select the Assisted Cooking menu. Press **OK** to confirm.
3. Select the category and dish. Press **OK** to confirm.
4. Select Recipe Automatic . Press **OK** to confirm.

When you use the Manual function, the appliance uses automatic settings. You can change them as with other functions.

8.2 Assisted Cooking with Weight Automatic

This function automatically calculates the roasting time. To use it, it is necessary to input the food weight.

Activating the function:

1. Activate the appliance.
2. Select Assisted Cooking . Press **OK** to confirm.
3. Select the category and dish. Press **OK** to confirm.
4. Select the Weight Automatic . Press **OK** to confirm.
5. Touch ∧ or ∨ to set the food weight. Press **OK** to confirm.

The automatic programme starts. You can change the weight at any time. Press ∧ or ∨ to change the weight. When the time ends, an acoustic signal sounds. Press a sensor field to deactivate the signal.

With some programmes turn over the food after 30 minutes. The display shows a reminder.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

9.1 Core temperature sensor

The core temperature sensor measures the core temperature of the meat. When

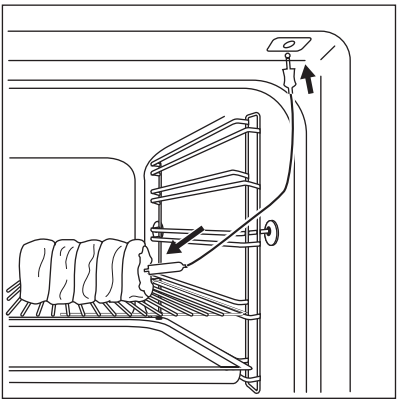
the meat is at the set temperature, the appliance deactivates.

There are two temperatures to be set:

- The oven temperature.
- The core temperature.

Only use the core temperature sensor supplied with the appliance or genuine replacement parts.

1. Put the tip of the core temperature sensor into the centre of the meat.
2. Activate the appliance.
3. Put the core temperature sensor plug into the socket on the front of the appliance.



The display shows the core temperature sensor symbol.

4. Press ∧ or ∨ in less than 5 seconds to set the core temperature.
5. Set the oven function and, if necessary, the oven temperature.

The appliance calculates an approximate end time. The end time is different for different quantities of food, the set oven temperature (minimum 120 °C) and the operating mode. The appliance calculates the end time in approximately 30 minutes.

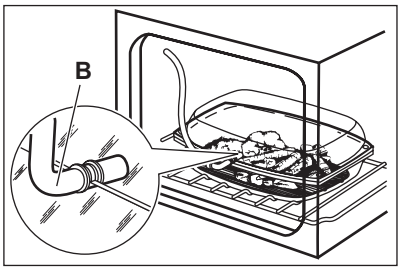
6. Make sure that the core temperature sensor stays in the meat and in the core temperature sensor socket during the cooking.
7. If necessary, you can set a new core temperature during the cooking. To do this, touch .
8. When the meat is at the set core temperature, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.

   Touch a sensor field to stop the signal.
9. Remove the core temperature sensor plug from the socket . Remove the meat from the appliance.

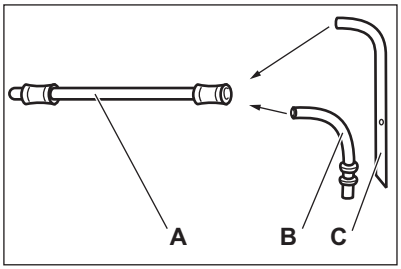
WARNING!
The core temperature sensor is hot. There is a risk of burns. Be careful when you remove the tip and plug of the core temperature sensor.

9.2 Accessories for steam cooking

The steam kit accessories are not supplied with the appliance. For more information, please contact your local supplier.

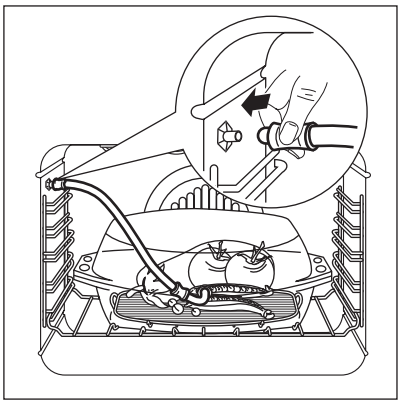


The dietary baking dish for steam cooking functions. The dish has two parts: a hole for the injector (B) and a steel grill to put at the bottom of the baking dish.



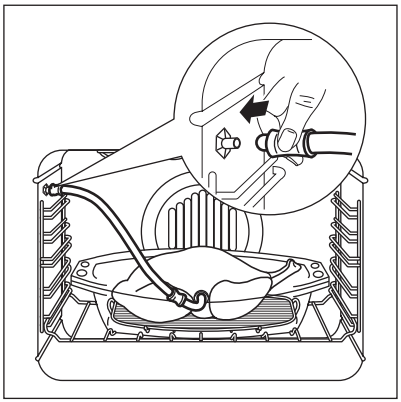
The injectors and rubber hose. “A” is the rubber hose”, “B” is the injector for steam cooking and “C” is the injector for direct steam cooking.

Steam cooking in a dietary baking dish



Put the food onto the steel grill in the baking dish. Add some water. Put the injector (B) into the rubber hose. Put the injector (B) into the special hole in the dietary baking dish. Put the connector attached to the rubber hose (A) into the steam inlet. Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom. Make sure that you do not crush the rubber hose or let it touch a heating element on the top of the oven. Set the oven for the steam cooking function.

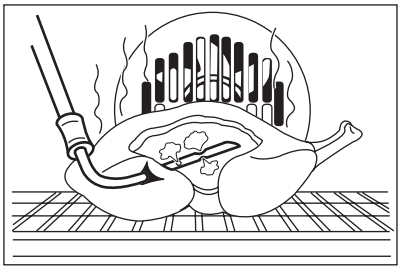
Direct steam cooking



Put the food onto the steel grill in the baking dish. Add some water. Put the injector (C) into the rubber hose. Put the connector attached to the rubber hose (A) into the steam inlet.

Do not use the upper part of the dish.

When you cook food such as chicken, duck, turkey, kid or large fish, put the injector (C) directly into the empty part of the meat. Make sure that you do not cause a blockage of the holes.



Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom. Make sure that you do not crush the rubber hose or let it touch a heating element on the top of the oven. Set the oven for the steam cooking function.
For more information about steam cooking, refer to the cooking tables for steam cooking.

The rubber hose is specially made for cooking and does not contain dangerous materials.

Be careful when you use the injectors when the oven operates. Always use oven gloves to touch the injectors when the oven is hot. Always remove the injectors from the oven when you do not use a steam function.

10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 Favourite Programme menu

You can save your favourite settings, like duration, temperature or heating function. They are available in the Favourite Programme menu. You can save 20 programmes.

Saving a programme

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function or an Assisted Cooking function.
3. Touch again and again until the display shows **SAVE** . Press **OK** to confirm.
4. The display shows the first free memory position.

   Press **OK** to confirm.
5. Enter the name of the programme. The first letter flashes.

   Touch ∨ or ∧ to change the letter. Press **OK**.
6. Touch ∨ or ∧ to move the cursor to the right or to the left. Press **OK**.

   The next letter flashes. Do steps 5 and 6 again as necessary.
7. Press and hold **OK** to save.

Useful information:

- You can overwrite a memory position. When the display shows the first free memory position, touch ∨ or ∧ and press **OK** to overwrite an existing programme.
- You can change the name of a programme in the menu Edit Programme Name .

Activating the programme

1. Activate the appliance.
2. Select the Favourite Programme menu. Press **OK** to confirm.
3. Select your favourite programme name. Press **OK** to confirm.

Press ☆ to go to Favourite Programme directly.

10.2 Function Lock

The Function Lock prevents an accidental change of the heating function. You can activate the Function Lock only when the appliance operates.

Activating the Function Lock :

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function or setting.
3. Press again and again until the display shows Function Lock.
4. Press **OK** to confirm.

5. The door locks and the symbol of a key comes on in the display.

If the appliance has the Pyrolytic cleaning function and the function operates, the door is locked.

Deactivating the Function Lock :

1. Press . The display shows a message.
2. Press and then **OK** to confirm.

10.3 Child Lock

The Child Lock prevents an accidental operation of the appliance .

Activating and deactivating the Child Lock function:

1. Activate the appliance.
2. Touch and ☆ at the same time until the display shows a message.

If the appliance has the Pyrolytic cleaning function and the function operates, the door is locked. A message comes on in the display when you touch a sensor field.

To unlock the appliance, touch and ☆ at the same time again until the display shows a message.

10.4 SET + GO

The SET + GO function lets you set a heating function (or programme) and use it later with one press of the sensor field.

Activating the function:

1. Activate the appliance.
2. Set the heating function.
3. Press again and again until the display shows Duration .
4. Set the time.
5. Press again and again until the display shows SET + GO .
6. Press **OK** to confirm.

To start SET + GO , press any sensor field (except for ⏻). The set heating function starts.

When the heating function ends, an acoustic signal sounds.

Useful information:

- When the heating function operates, the Function Lock is on.
- You can activate and deactivate the SET + GO function in the Basic Settings menu.

10.5 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance deactivates after some time:

- If an oven function operates.
- If you do not change the oven temperature.

Oven temperature	Switch-off time
30 °C - 120 °C	12.5 h
120 °C - 200 °C	8.5 h
200 °C - 250 °C	5.5 h
250 °C - maximum °C	3.0 h

The automatic switch-off works with all functions, except Light , Duration and End Time .

10.6 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

10.7 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

11. HELPFUL HINTS AND TIPS

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

11.1 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.
- The Conventional Cooking function at the default temperature is ideal for bread baking.

11.2 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

11.3 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume. Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

11.4 Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3 (2 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3 (2 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	80 - 100	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf[1)]

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	150	40 - 50	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould **1)**
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin **1)**
Small cakes - one level	3	170	3	150 - 160	20 - 30	In a baking tray **1)**
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray **1)**
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	30 - 45	In a baking tray **1)**
Biscuits / pastry stripes - one level	3	140	3	140 - 150	25 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues - two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray **1)**
Buns	3	190	3	190	12 - 20	In a baking tray **1)**
Eclairs - one level	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2 (left and right)	160	30 - 50	In a 20 cm cake mould[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece[1)]
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray[1)]
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan[1)]
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

11.5 Grilling

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
TYPE OF DISH	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

11.6 Turbo Grilling

Beef

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast beef or fillet, rare	per cm of thickness	1	190 - 200 **1)**	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	per cm of thickness	1	180 - 190 **1)**	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	per cm of thickness	1	170 - 180 **1)**	8 - 10

1) Preheat the oven.

Pork

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1 - 1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (precooked)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veal

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast veal	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamb

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Poultry

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Poultry portions	200 - 250 g each	1	200 - 220	30 - 50
Chicken , half	400 - 500 g each	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Fish (steamed)

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Whole fish	1 - 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

11.7 Defrosting

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

11.8 Preserving

Soft fruit

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Strawberries, blueberries, raspberries, ripe gooseberries	160 – 170	35 – 45	–

Stone fruit

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Pears, quinces, plums	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Vegetables

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Carrots[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Cucumbers	160 – 170	50 – 60	–
Mixed pickles	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kohlrabi, peas, asparagus	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) After you deactivate the appliance, leave the preserve in the oven.

11.9 Drying

Cover the oven shelves with baking parchment.

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.10 True Fan + Steam

CAKES AND PASTRIES

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Apple cake	2	160	60 - 80	In a 20 cm cake mould[1)]

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Tarts	2	175	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Fruit cake	2	160	80 - 90	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	160	35 - 45	In a 26 cm cake mould
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	In a 20 cm cake mould[1)]
Plum cake	2	160	40 - 50	In a bread tin [1)]
Small cakes	3 (2 and 4)	150 - 160	25 - 30	In a baking tray
Biscuits	3 (2 and 4)	150	20 - 35	In a baking tray
Sweet buns	2	180 - 200	12 - 20	In a baking tray[1)]
Brioches	3 (2 and 4)	180	15 - 20	In a baking tray[1)]

1) Preheat the oven for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Vegetables filled	1	170 - 180	30 - 40	In a mould
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	In a mould
Potato gratin	1 (2 and 4)	160 - 170	50 - 60	In a mould

MEAT

TYPE OF DISH	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Roast pork	1000	2	180	90 - 110	On a wire shelf
Veal	1000	2	180	90 - 110	On a wire shelf
Roast beef	1000				
rare		2	210	45 - 50	On a wire shelf
medium		2	200	55 - 65	On a wire shelf
well done		2	190	65 - 75	On a wire shelf
Lamb	1000	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	1000	2	200	55 - 65	Whole
Turkey	4000	2	170	180 - 240	Whole
Duck	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Whole
Goose	3000	1	160 - 170	150 - 200	Whole

TYPE OF DISH	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Rabbit		2	170 - 180	60 - 90	Cut in pieces

FISH

TYPE OF DISH	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Trout	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 fish
Tuna	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 fillets
Hake	–	2	200	20 - 30	–

PIZZA SETTING

Preheat an empty oven for 10 minutes before cooking.

TYPE OF FOOD	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Pizza (thin crust)	1	200 - 220	15 - 25	In a baking tray
Pizza (with a lot of topping)	1	200 - 220	20 - 30	In a baking tray
Mini pizza	1	200 - 220	15 - 20	In a baking tray
Apple cake	1	150 - 170	50 - 70	In a 20 cm cake mould
Tart	1	170 - 190	35 - 50	In a 26 cm cake mould
Onion tart	2	200 – 220	20 – 30	In a baking tray

STEAM REGENERATING

Preheat an empty oven for 10 minutes before cooking.

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]
Casserole / Gratin	2	130	15 - 25
Pasta and sauce	2	130	10 - 15
Side dishes (e.g. rice, potatoes, pasta)	2	130	10 - 15
One-plate dishes	2	130	10 - 15
Meat	2	130	10 - 15
Vegetables	2	130	10 - 15

BREAD BAKING

Preheat an empty oven for 10 minutes before cooking.

TYPE OF FOOD	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
White bread	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 pieces, 500 g for each piece
Rolls	500	2 (2 and 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 rolls in a baking tray
Rye bread	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 - 2 pieces, 500 g for each piece
Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	In a baking tray

11.11 Cooking in the dietary baking dish with True Fan + Steam

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Broccoli florets	2	130	20 - 25
Aubergine	2	130	15 - 20
Cauliflower florets	2	130	25 - 30
Tomatoes	2	130	15
Asparagus white	2	130	25 - 35
Asparagus green	2	130	35 - 45
Courgette slices	2	130	20 - 25
Carrots	2	130	35 - 40
Fennel	2	130	30 - 35
Kohlrabi	2	130	25 - 30
Pepper strips	2	130	20 - 25
Celery slices	2	130	30 - 35

MEAT

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Cooked ham	2	130	55 - 65
Poached chicken breast	2	130	25 - 35
Kasseler (smoked loin of pork)	2	130	80 - 100

FISH

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Trout	2	130	25 - 30
Salmon filet	2	130	25 - 30

SIDE DISHES

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Rice	2	130	35 - 40
Unpeeled potatoes, medium	2	130	50 - 60
Boiled potatoes, quartered	2	130	35 - 45
Polenta	2	130	40 - 45

11.12 Core temperature sensor table

TYPE OF DISH	Core temperature [°C]
Roast veal	75 - 80
Veal knuckle	85 - 90
English roast beef, rare	45 - 50
English roast beef, medium	60 - 65
English roast beef, well done	70 - 75
Shoulder of pork	80 - 82
Shin of pork	75 - 80
Lamb	70 - 75
Chicken	98
Hare	70 - 75
Trout / Sea bream	65 - 70
Tuna fish / Salmon	65 - 70

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

12. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

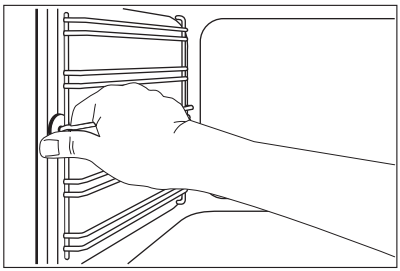
- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

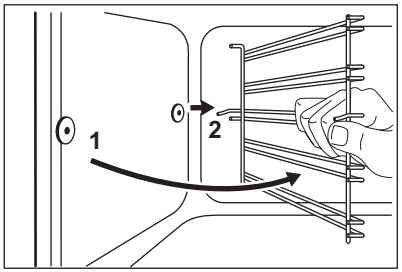
12.1 Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

Removing the shelf supports



1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.

The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

12.2 Pyrolysis

CAUTION!
If a hob is installed with the appliance, do not use it at the same time as the Pyrolysis function. It can cause damage to the appliance.
For steam models only: before you start the cleaning procedure, make sure that the water tank is completely empty. Refer to “Emptying the water tank”.

Remove all accessories from the appliance.

The cleaning procedure cannot start:

- If you do not remove the shelf support runners or telescopic shelf runners (if present).
- If you do not close the appliance door correctly.
- If you do not unplug the core temperature sensor (if present).

When the Pyrolysis starts the appliance door is locked. After the function finishes the door is locked for the cool down phase. Some of the appliance functions are not available during the cool down phase.

WARNING!
When the Pyrolysis finishes the appliance is very hot. Let it cool down. There is a risk of burns

Pyrolysis :

1. Remove the worst of the residual dirt manually.
2. Activate the appliance and choose the Pyrolysis function in the main menu. Press **OK** to confirm.
3. **Set the length for the procedure:**
   – Quick - 1h for a low degree of dirt
   – Normal - 1h 30 min for a usual degree of dirt
   – Intense - 2h 30 min for a high degree of dirt
4. Press **OK** to confirm.

12.3 Oven lamp

WARNING!
Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover. Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

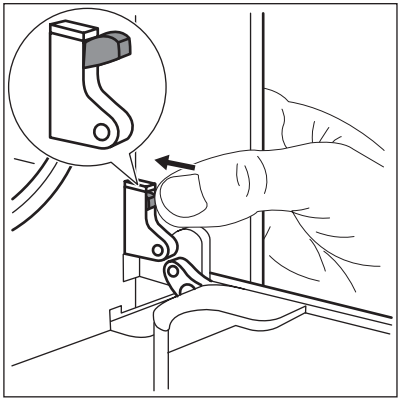
1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.
   Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

12.4 Cleaning the oven door

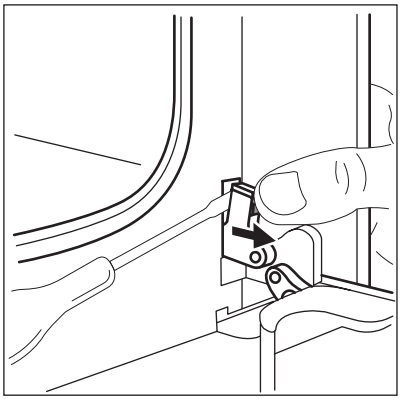
The oven door has four glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

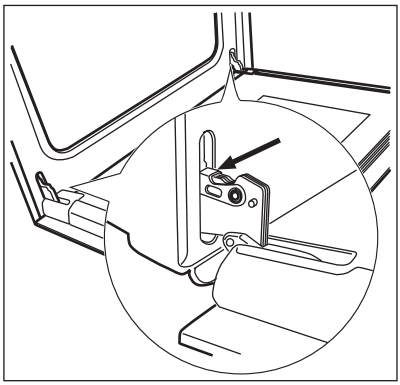
Removing the oven door and the glass panel



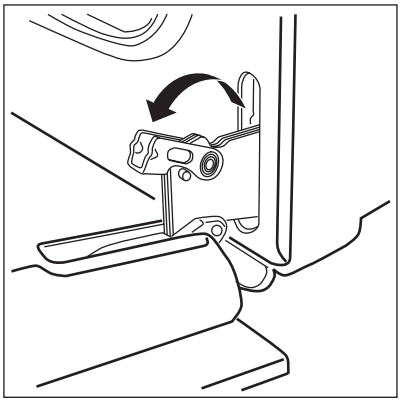
1. Fully open the door and identify the hinge to the right side of the door.
2. Push the tightening component until it pulls back.



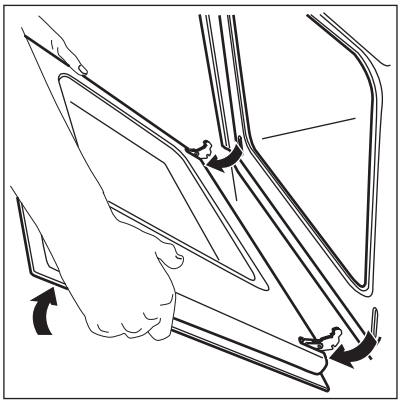
3. Hold the pushed component with one hand. Use a screwdriver with the other hand to lift and turn the right side hinge lever.



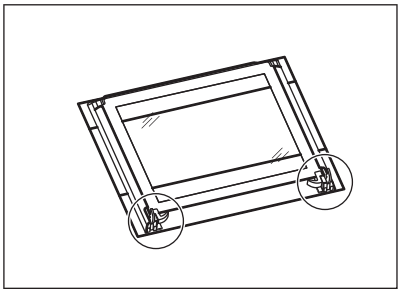
4. Identify the hinge to the left side of the door.



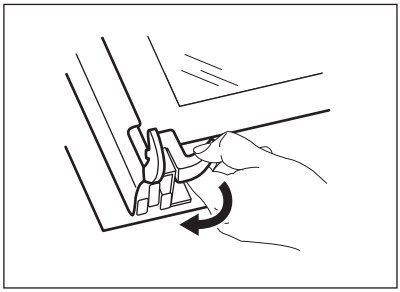
5. Lift and turn the levers on the two hinges.



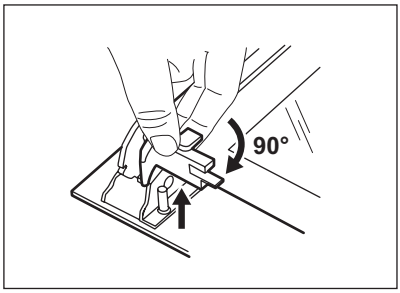
6. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



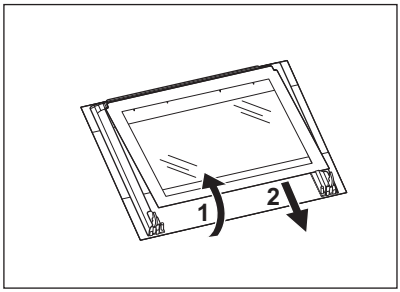
7. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



8. Release the locking system to remove the glass panels.



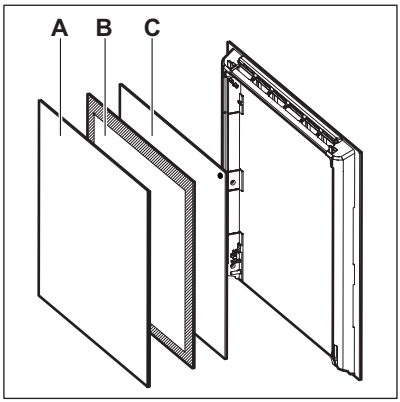
9. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



10. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panels one by one. Start from the top panel.

11. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

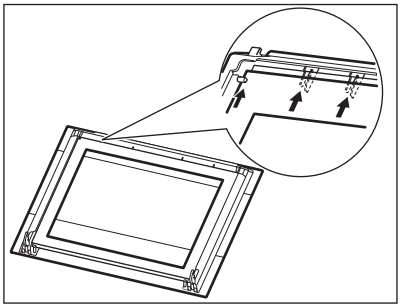
Installing the door and the glass panels



When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you put the glass panels (A, B and C) back in the correct sequence. The middle panel (B) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door.

Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (B) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



Make sure that you install the top panel in the seats correctly.

12.5 Cleaning the water tank

WARNING!
Do not put water into the water tank during the cleaning procedure.

During the cleaning procedure, some water can drip from the steam inlet onto the cavity of the oven. Put a dripping pan on the shelf level directly below the steam inlet to prevent water from falling onto the bottom of the oven cavity.

After some time, you can have lime deposits in your oven. To prevent this, clean the parts of the oven that generate the steam. Empty the tank after each steam cooking.

1. Fill in the water tank with 900 ml of water and 50 ml of citric acid (five teaspoons). Deactivate the oven and wait for approximately 60 minutes.
2. Activate the oven and set the True Fan + Steam function. Set the temperature 230 °C. Deactivate it after 25 minutes and let it cool down for 15 minutes.
3. Activate the oven and set the True Fan + Steam function. Set the temperature between 130 and 230 °C. Deactivate it after 10 minutes. Let it cool down and continue with the removal of the tank contents (refer to "Emptying the water tank").
4. Rinse the water tank and clean the remaining lime residue in the oven with a cloth.
5. Clean the drain pipe by hand in warm water with soap. To prevent damage, do not use acids, sprays or similar cleaning agents.

Types of water

- **Soft water with low lime content** - the manufacturer recommends this because it decreases the quantity of cleaning procedures.
- **Tap water** - you can use it if your domestic water supply has purifier or water sweetener.
- **Hard water with high lime content** - it does not have an effect on the performance of the appliance but it increases the quantity of cleaning procedures.

CALCIUM QUANTITY TABLE INDICATED FROM W.H.O. (World Health Organization)

Calcium deposit	Water hardness (French degrees)	Water hardness (German degrees)	Water classification	Run decalcification every
0 - 60 mgl	0 - 6	0 - 3	Sweet of soft	150 cycles - 2.5 months
60 - 120 mgl	6 - 12	3 - 7	Medium hardness	100 cycles - 2 months
120 - 180 mgl	12 - 18	8 - 10	Hard or calcareous	75 cycles - 1.5 months
over 180 mgl	over 18	over 10	Very hard	60 cycles - 1 month

13. WHAT TO DO IF…

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The appliance does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The appliance does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The appliance does not heat up.	The Child Lock is activated.	Refer to "Deactivating the Child Lock".
The appliance does not heat up.	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact an authorized electrician.
There is water inside the appliance.	There is too much water in the tank.	Deactivate the appliance and remove the water with a cloth or sponge.
The steam cooking does not operate.	There is no water in the tank.	Fill the water tank.
The steam cooking does not operate.	Lime obstructs the hole.	Check the steam inlet opening. Remove the lime.
It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There are lime deposits in the appliance.	Check the water tank. Refer to “Cleaning the water tank”.
Steam and condensation settle on the food and in the appliance.	You left the dish in the appliance for too long.	Do not keep the dishes in the appliance for longer than 15 — 20 minutes after the cooking ends.
The display shows F111.	You did not correctly install the CT Sensor into the socket.	Put the plug of core temperature sensor as far as possible into the socket.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
The display shows “Demo”. The appliance does not heat up. The fan does not operate.	The test mode is activated.	**1.** Deactivate the appliance. **2.** Touch and hold ⏻ until the appliance activates and deactivates. **3.** Touch and hold ☆ and ⏲ at the same time until an acoustic signal sounds and “d” goes out.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

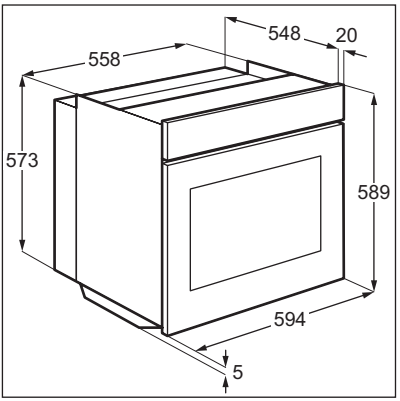
The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

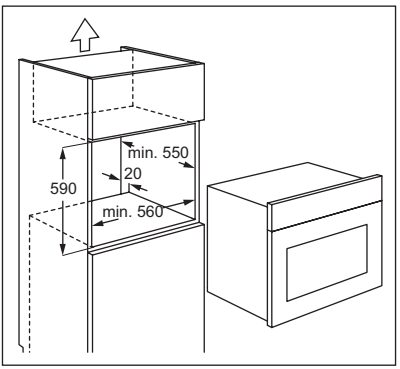
We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

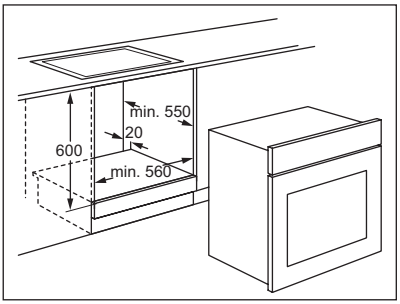
14. INSTALLATION

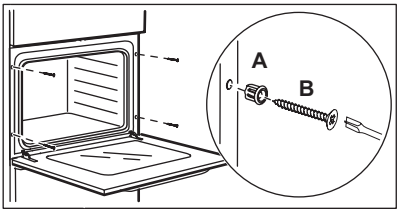
WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

14.1 Building In









14.2 Electrical installation

WARNING!
Only a qualified person must do the electrical installation.

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

14.3 Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm^2
maximum 2300 W	3 x 1 mm^2
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm^2

The hearth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

15. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 42
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 43
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL 46
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 46
5. BANDEAU DE COMMANDE 47
6. UTILISATION QUOTIDIENNE 49
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE 54
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES 55
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES 56
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES 58
11. CONSEILS UTILES 60
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 74
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 81
14. INSTALLATION 82
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 83

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com

Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des

gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

2. ⚠ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT**
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise

multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).

- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.2 Utilisation

AVERTISSEMENT
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque l'appareil est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

AVERTISSEMENT
Risque de dommage de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

  – Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.

  – Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.

  – Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.

  – Ne laissez jamais d'aliments ni de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.

  – Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.

- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Cuisson à la vapeur

AVERTISSEMENT
Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte. De la vapeur pourrait s'échapper.

2.3 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT
Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Nettoyage par pyrolyse

AVERTISSEMENT
Risque d'incendie et de brûlures.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud.
- Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante (fenêtre ouverte, VMC en fonctionnement) pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante pendant et après la première utilisation de l'appareil à température maximale.
- Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse et lors de la première utilisation où vous utiliserez la température de fonctionnement maximale, placez-les dans une autre pièce suffisamment ventilée.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces anti-adhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, moules, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives. Veillez à ne laisser aucun ustensile, plat ou accessoire dans le four lors d'un nettoyage par pyrolyse.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

AVERTISSEMENT
Risque d'électrocution.

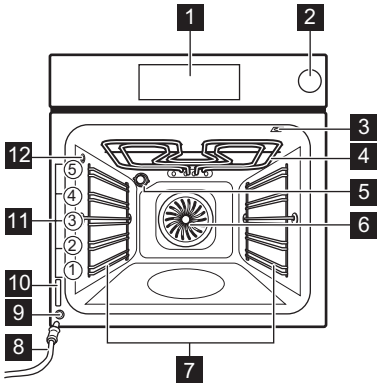
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.5 Mise au rebut

AVERTISSEMENT
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1 Programmateur électronique
2 Bac à eau
3 Prise pour la sonde à viande
4 Gril
5 Éclairage du four
6 Ventilateur
7 Support de gradin amovible
8 Tuyau de vidange
9 Vanne de vidange de l'eau
10 Plaque signalétique
11 Position des grilles
12 Tuyau d'arrivée de la vapeur

3.1 Accessoires pour four

- **Grille métallique**

  Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**

  Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Plat à rôtir/gril**

  Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.
- **Sonde à viande**

  Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Premier branchement

Lorsque vous reliez l'appareil au réseau électrique ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste et la luminosité de l'affichage ainsi que l'heure.

1. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler la valeur.
2. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

4.3 Préchauffage

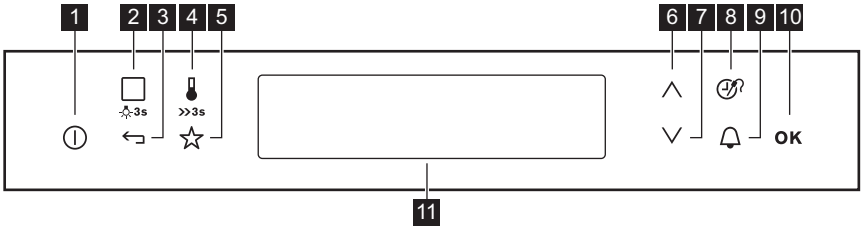
Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction ⎓ et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction (ᵔ) et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

5. BANDEAU DE COMMANDE

Programmateur électronique

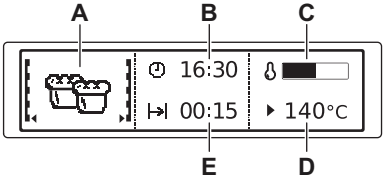


Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil.

Numéro	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	⏻	Marche/Arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	□ 3s	Modes de cuisson ou Cuisson assistée	Pour choisir un mode de cuisson ou une fonction de Cuisson assistée . Pour accéder à la fonction souhaitée, appuyez sur la touche sensitive une ou deux fois lorsque l'appareil est allumé. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
3	⮌	Touche Accueil	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.

Numéro	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
4	>> 3sec	Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil. Pour activer ou désactiver la fonction Préchauffage rapide , appuyez sur cette touche sensitive pendant 3 secondes.
5		Programme préféré	Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.
6		Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
7		Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
8		Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie, la sécurité enfants, la mémoire du Programme préféré , la fonction Chaleur et tenir , la fonction Set + Go ou pour modifier les réglages de la sonde à viande (sur certains modèles uniquement).
9		Minuteur	Pour régler le Minuteur .
10	OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
11	—	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.

Affichage



A) Mode de cuisson
B) Heure
C) Indicateur de chauffe
D) Température
E) Fonctions Durée et Fin

Autres indicateurs de l'affichage

Symbole		Fonction
	Minuteur	Cette fonction est activée.
	Heure	L'affichage indique l'heure.
|→|	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
→|	Fin	L'affichage indique la fin de la durée de cuisson.

Symbole		Fonction
	Indication du temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur ∨ et ∧ pour réinitialiser la durée.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur de l'appareil.
	Indicateur de Préchauffage rapide	Cette fonction est activée. Cette fonction diminue le temps de chauffe.
	Cuisson par le poids	L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est en cours de fonctionnement ou que le poids peut être modifié.
	Maintien au chaud	Cette fonction est activée.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

6.1 Navigation dans les menus

Utilisation des menus :

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur ∨ ou ∧ pour sélectionner l'option de menu.
3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.

À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche ↩ .

6.2 Présentation des menus

Menu principal

Symbole	Élément de menu	Utilisation
	Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
	Cuisson assistée	Contient une liste des programmes de cuisson automatiques.
	Programme préféré	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur.
	Pyrolyse	Nettoyage par pyrolyse.
	Règlages de base	Vous pouvez utiliser cette fonction pour effectuer d'autres réglages.
☆	Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.

Sous-menus pour : Règlages de base

Symbole	Sous-menu	Description
	Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.

Symbole	Sous-menu	Description
	Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
	SET + GO	Lorsque l'appareil est allumé, vous pouvez sélectionner la fonction SET + GO dans la fenêtre de sélection des options.
	Maintien au chaud	Lorsque l'appareil est allumé, vous pouvez sélectionner la fonction Maintien au chaud dans la fenêtre de sélection des options.
	Prolongement de la cuisson	Active et désactive cette fonction.
	Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
	Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
	Langue	Définit la langue de l'affichage.
	Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
	Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensitives.
	Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
	Assistant nettoyage	Vous guide à travers la procédure de nettoyage.
	Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
i	Maintenance	Affiche la version du logiciel et la configuration de l'appareil.
	Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

6.3 Modes de cuisson

Sous-menu pour : Modes de cuisson

Mode de cuisson		Utilisation
	Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur trois positions de grille simultanément. Lorsque vous utilisez cette fonction, diminuez de 20 à 40 °C les températures que vous utilisez habituellement avec la Convection naturelle .

Mode de cuisson		Utilisation
	Chaleur tournante + Vapeur	Pour cuire des plats à la vapeur. Utilisez cette fonction pour diminuer la durée de cuisson et préserver les vitamines et nutriments des aliments. Pour l'utiliser, sélectionnez cette fonction et réglez la température entre 130 °C et 230 °C.
	Sole pulsée	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte à la vapeur.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Eco Turbo gril	Les fonctions Eco vous permettent d'optimiser la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord la durée de cuisson.
	Plats surgelés	Pour les plats préparés tels que frites, potatoes, nems, etc.
	Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille et pour griller du pain.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Réhydratation vapeur	Pour réchauffer des aliments déjà cuits directement sur une assiette.

Sous-menu pour : <u>Programmes spéciaux</u>

Mode de cuisson		Utilisation
	Pain	Pour cuire du pain à la vapeur.
	Gratiner	Pour préparer des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.
	Levée de Pâte/Pain	Pour faire lever les pâtes à levure avant la cuisson.
	Chauffe-plats	Pour préchauffer une assiette avant de servir.

Mode de cuisson		Utilisation
—	Stérilisation	Pour conserver des légumes, par ex. divers condiments, dans des verrines et du liquide.
(≋)	Déshydratation	Pour déshydrater des fruits coupés en rondelles, comme des pommes, des prunes ou des pêches, et des légumes comme des tomates, des courgettes ou des champignons.
▬ ▬	Maintien au chaud	Pour maintenir les plats cuisinés au chaud
(≋)	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.

6.4 Activation d'un mode de cuisson

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Modes de cuisson . Presser **OK** pour confirmer.
3. Réglez le mode de cuisson. Presser **OK** pour confirmer.
4. Réglez la température. Presser **OK** pour confirmer.

Appuyez une ou deux fois sur ☐ pour accéder directement au menu Modes de cuisson (lorsque l'appareil est allumé).

6.5 Cuisson à la vapeur

Le couvercle du bac à eau se trouve dans le bandeau de commande.

1. Appuyez sur le couvercle pour ouvrir le bac à eau.
2. Versez 900 ml d'eau dans le bac à eau.

   Cette quantité assure environ 55 à 60 minutes d'utilisation.

Ne versez jamais d'eau directement dans le générateur de vapeur.
Utilisez exclusivement de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (déminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.

3. Replacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Allumez l'appareil.
5. Préparez les aliments dans des récipients adaptés.
6. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
7. Si nécessaire, réglez la fonction Durée |→| ou Fin →|.

   Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.
8. Éteignez l'appareil.

   Faites complètement sécher l'appareil en laissant la porte ouverte.
9. Videz le réservoir à la fin de la cuisson à la vapeur.

AVERTISSEMENT
Attendez au moins 60 minutes après chaque utilisation de la fonction de cuisson à la vapeur afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.

6.6 Voyant « Réservoir vide »

Lorsque le réservoir est vide et qu'il doit être rempli, Niveau d'eau bas s'affiche et un signal sonore retentit.
Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Cuisson à la vapeur ».

6.7 Voyant « Réservoir plein »

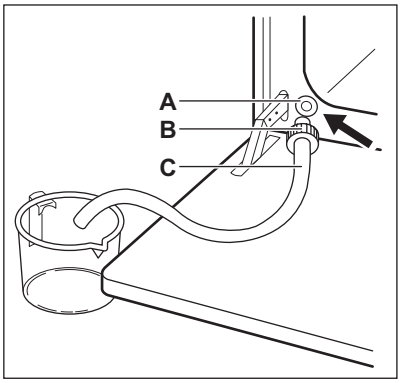
Lorsque Réservoir d'eau plein s'affiche, vous pouvez utiliser la cuisson à la vapeur.
Un signal sonore retentit lorsque le réservoir est plein.

Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond du four.
Épongez l'excédent d'eau.

6.8 Vidange du réservoir d'eau

Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de vider le réservoir d'eau.

1. Préparez le tuyau de vidange (C) fourni dans le même sachet que le mode d'emploi. Placez l'embout (B) sur l'une des extrémités du tuyau de vidange.



2. Placez l'autre extrémité du tuyau de vidange (C) dans un récipient. Placez-le plus bas que la vanne de vidange (A).
3. Ouvrez la porte du four puis insérez l'embout (B) dans la vanne de vidange (A).
4. Appuyez à plusieurs reprises sur l'embout lorsque vous videz le réservoir d'eau.
5. Retirez l'embout de la vanne lorsque l'eau cesse de s'écouler.

AVERTISSEMENT
N'utilisez pas l'eau de vidange pour remplir de nouveau le réservoir d'eau.

Il peut rester un peu d'eau dans le réservoir lorsque le voyant « Réservoir d'eau vide » s'allume. Attendez que l'eau cesse de s'écouler de la vanne de vidange de l'eau.

6.9 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, la barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente.

6.10 Indicateur de Préchauffage rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe. Pour activer cette fonction, maintenez la touche »3s enfoncée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe se met alors à clignoter.

6.11 Chaleur résiduelle

Lorsque vous arrêtez l'appareil, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

6.12 Économies d'énergie

Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien :

- **Chaleur résiduelle :**
  - Lorsqu'un mode de cuisson ou un programme fonctionne, les éléments chauffants sont désactivés 10 % plus tôt (l'éclairage et le ventilateur continuent à fonctionner). Pour bénéficier de cette fonction, la durée de cuisson doit être supérieure à 30 minutes ou vous devez utiliser les fonctions de l'horloge (Durée , Fin).
  - Lorsque l'appareil est éteint, vous pouvez utiliser la chaleur pour maintenir au chaud les aliments. L'affichage indique la température actuelle.
- **Cuisson avec l'éclairage éteint** : appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour éteindre l'éclairage pendant la cuisson.
- **Fonctions Éco** : reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Fonctions de l'horloge

Symbole	Fonction	Description
🔔	Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez également l'activer lorsque l'appareil est éteint. Utilisez 🔔 pour activer la fonction. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler les minutes, puis sur **OK** pour démarrer.
|→|	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil (max. 23 h 59 min).
→|	Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

Si vous définissez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.

Si vous utilisez les fonctions de l'horloge Durée \|→\| et Fin →\| , l'appareil désactive les résistances au bout de 90 % de la durée définie. L'appareil utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin de la durée de cuisson programmée (de 3 à 20 minutes).

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole associé.
3. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler la durée requise. Presser **OK** pour confirmer.

   Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint. Un message s'affiche.
4. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

- Avec les fonctions Durée \|→\| et Fin →\| , vous devez d'abord définir le mode de cuisson et la température. Vous pouvez ensuite régler la fonction de l'horloge. L'appareil s'éteint automatiquement.
- Vous pouvez utiliser les fonctions Durée \|→\| et Fin →\| simultanément si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement à un moment donné.
- Lorsque vous utilisez la sonde à viande (si disponible), les fonctions Durée \|→\| et Fin →\| ne fonctionnent pas.

7.2 Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud conserve les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson.

- Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu Règlages de base .
- Conditions d'activation de la fonction :
  - La température réglée est d'au moins 80 °C.
  - La fonction Durée est réglée.

Activation de la fonction

1. Allumez l'appareil.

2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique Maintien au chaud . Presser **OK** pour confirmer.

Lorsque la fonction s'arrête, un signal sonore retentit.
La fonction Maintien au chaud fonctionne pendant 30 minutes.
La fonction Maintien au chaud reste activée si vous modifiez les modes de cuisson.

7.3 Prolongement de la cuisson

La fonction Prolongement de la cuisson permet de prolonger le mode de cuisson une fois la Durée programmée écoulée.

- Elle peut être appliquée à tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids .
- Ne concerne pas les modes de cuisson avec Sonde à viande .

Activation de la fonction :

1. À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive.
2. Le message Prolongement de la cuisson s'affiche pendant cinq minutes.
3. Appuyez sur pour l'activer (ou sur pour l'annuler).
4. Réglez la durée de Prolongement de la cuisson . Presser **OK** pour confirmer.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES

8.1 Cuisson assistée avec Recettes automatiques

Cet appareil dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

Activation de la fonction :

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Cuisson assistée . Presser **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Presser **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez Recettes automatiques . Presser **OK** pour confirmer.

Si vous utilisez la fonction Cuissons traditionnelles , l'appareil utilise des réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.

8.2 Cuisson assistée avec Cuisson par le poids

Cette fonction calcule automatiquement la durée de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments.

Activation de la fonction :

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez Cuisson assistée . Presser **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Presser **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez Cuisson par le poids . Presser **OK** pour confirmer.
5. Appuyez sur ou pour indiquer le poids des aliments. Presser **OK** pour confirmer.

Le programme automatique démarre. Vous pouvez modifier le poids à tout moment. Appuyez sur ou pour modifier le poids. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

Pour certains programmes de cuisson, retournez les aliments au bout de 30 minutes. Un rappel s'affiche.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

9.1 Sonde à viande

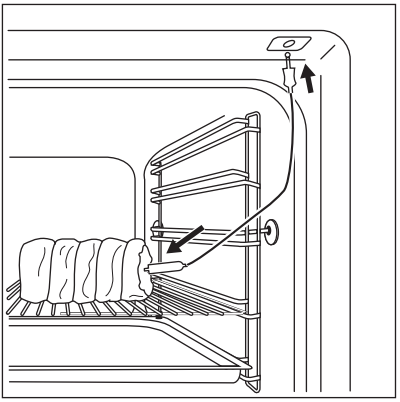
La sonde à viande permet de mesurer la température à cœur de la viande. Lorsque la viande atteint la température définie, l'appareil s'éteint.

Vous devez régler deux températures :

- La température du four.
- La température à cœur.

N'utilisez que la sonde à viande fournie avec l'appareil ou des pièces de rechange d'origine.

1. Insérez la pointe de la sonde à viande au cœur de la viande.
2. Allumez l'appareil.
3. Branchez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant de l'appareil.



Le symbole de la sonde à viande s'affiche.

4. Appuyez sur ∧ ou ∨ dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
5. Réglez la fonction du four et, si nécessaire, la température du four.

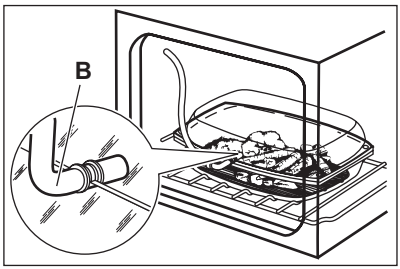
   L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. L'heure de fin de cuisson varie en fonction de la quantité d'aliments, de la température réglée (120 °C minimum) et du mode de cuisson. L'appareil calcule l'heure de fin de cuisson au bout d'environ 30 minutes.
6. Assurez-vous que la sonde à viande reste bien insérée dans la viande et que la fiche est bien branchée dans la prise de la sonde à viande durant la cuisson.
7. Si nécessaire, vous pouvez régler une nouvelle température à cœur durant la cuisson. Pour cela, appuyez sur .
8. Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

   Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
9. Retirez la fiche de la sonde à viande de la prise. Sortez la viande de l'appareil.

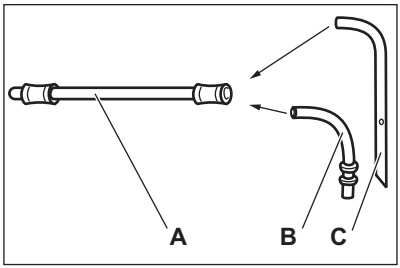
AVERTISSEMENT
Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure ! Soyez prudent lorsque vous débranchez les deux extrémités de la sonde à viande.

9.2 Accessoires pour la cuisson à la vapeur

Le kit d'accessoires pour la cuisson à la vapeur n'est pas fourni avec l'appareil. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

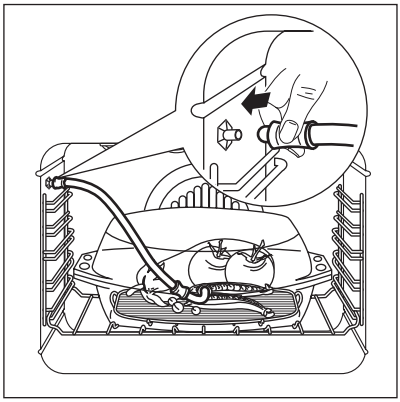


Le plat de cuisson diététique pour les fonctions de cuisson à la vapeur. Le plat est composé de 2 parties : un orifice pour l'injecteur (B) et une grille en acier à placer au fond du plat de cuisson.



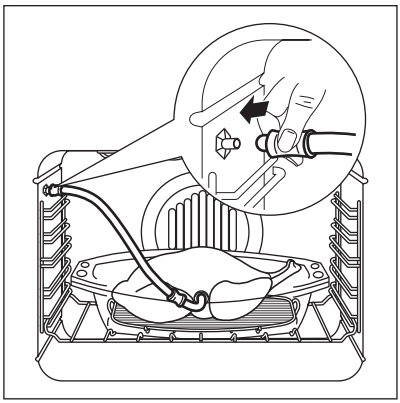
Les injecteurs et le tuyau en caoutchouc. « A » est un tuyau en caoutchouc, « B » est l'injecteur pour la cuisson à la vapeur et « C » est l'injecteur pour la cuisson à la vapeur directe.

Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson diététique



Placez les aliments sur la grille en acier dans le plat de cuisson. Ajoutez de l'eau. Insérez l'injecteur (B) dans le tuyau en caoutchouc. Insérez l'injecteur (B) dans l'orifice spécial du plat de cuisson diététique. Insérez l'embout fixé au tuyau en caoutchouc (A) dans le tuyau d'arrivée de la vapeur.
Placez le plat de cuisson sur le 1er ou le 2e gradin en partant du bas. Assurez-vous de ne pas écraser le tuyau en caoutchouc et de ne pas le laisser toucher la voûte du four. Réglez le four sur la fonction cuisson à la vapeur.

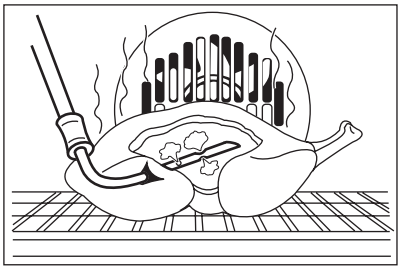
Cuisson à la vapeur directe



Placez les aliments sur la grille en acier dans le plat de cuisson. Ajoutez de l'eau. Insérez l'injecteur (C) dans le tuyau en caoutchouc. Insérez l'embout fixé au tuyau en caoutchouc (A) dans le tuyau d'arrivée de la vapeur.

N'utilisez pas la partie supérieure du plat.

Pour cuire des aliments tels que du poulet, du canard, de la dinde, du chevreau ou de gros poissons, insérez l'injecteur (C) directement dans la partie vide de la viande. Veillez à ne pas boucher les trous.



Placez le plat de cuisson sur le 1er ou le 2e gradin en partant du bas. Assurez-vous de ne pas écraser le tuyau en caoutchouc et de ne pas le laisser toucher la voûte du four. Réglez le four sur la fonction cuisson à la vapeur.
Pour plus d'informations sur la cuisson à la vapeur, reportez-vous aux tableaux de cuisson à la vapeur.

Le tuyau en caoutchouc est spécialement conçu pour la cuisson d'aliments et ne contient pas de substances nocives.

Soyez prudent lorsque vous utilisez les injecteurs alors que le four est en fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les injecteurs lorsque le four est chaud. Retirez toujours les injecteurs du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Menu Programme préféré

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu Programme préféré . Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

Enregistrement d'un programme

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou une fonction de Cuisson assistée .
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que **SAUVEGARDER** s'affiche. Presser **OK** pour confirmer.
4. La première position mémoire libre s'affiche.

   Presser **OK** pour confirmer.
5. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.

   Appuyez sur ou pour modifier la lettre. Appuyez sur **OK**.

6. Appuyez sur ⋁ ou ⋀ pour déplacer le curseur vers la droite ou la gauche. Appuyez sur **OK**.

   La lettre suivante clignote. Répétez les étapes 5 et 6 comme nécessaire.
7. Appuyez sur **OK** pour sauvegarder.

Informations utiles :

- Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque l'affichage indique la première position mémoire libre, appuyez sur ⋁ ou ⋀ et appuyez sur **OK** pour remplacer un programme existant.
- Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu Entrer nom du programme .

Activation du programme

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Programme préféré . Presser **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez le nom de votre programme préféré. Presser **OK** pour confirmer.

Appuyez sur ☆ pour passer directement à l'option Programme préféré .

10.2 Touches Verrouil.

La fonction Touches Verrouil. Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez activer la fonction que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Activation de la fonction Touches Verrouil. :

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur ☞ à plusieurs reprises jusqu'à ce que Touches Verrouil. s'affiche.
4. Presser **OK** pour confirmer.
5. La porte se verrouille et un symbole en forme de clé s'affiche.

Si l'appareil dispose de la fonction de nettoyage par pyrolyse et si celle-ci est en cours, la porte est verrouillée.

Désactivation de la fonction Touches Verrouil. :

1. Appuyez sur ☞ . Un message s'affiche.
2. Appuyez sur ☞ puis sur **OK** pour confirmer.

10.3 Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur ☞ et ☆ jusqu'à ce qu'un message s'affiche.

Si l'appareil dispose de la fonction de nettoyage par pyrolyse et si celle-ci est en cours, la porte est verrouillée.
Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur une touche sensitive.

Pour déverrouiller l'appareil, appuyez de nouveau simultanément sur ☞ et ☆ jusqu'à ce qu'un message s'affiche.

10.4 SET + GO

La fonction SET + GO vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur la touche sensitive.

Activation de la fonction :

1. Allumez l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson.
3. Appuyez sur ☞ à plusieurs reprises jusqu'à ce que Durée s'affiche.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur ☞ à plusieurs reprises jusqu'à ce que SET + GO s'affiche.
6. Presser **OK** pour confirmer.

Pour démarrer la fonction SET + GO , appuyez sur une touche sensitive quelconque (à l'exception de ⏻). Le mode de cuisson réglé démarre.
À la fin du mode de cuisson, un signal sonore retentit.

Informations utiles :

- Lorsque le mode de cuisson est en cours, la fonction Touches Verrouil. est activée.
- La fonction SET + GO peut être activée et désactivée dans le menu Règlages de base .

10.5 Arrêt Automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si une fonction du four est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Température du four	Heure de fin de cuisson
30 °C - 120 °C	12,5 h
120 °C - 200 °C	8,5 h
200 °C - 250 °C	5,5 h
250 °C - température maximale	3,0 h

L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions, à l'exception des fonctions Eclairage four , Durée et Fin .

10.6 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

10.7 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

11. CONSEILS UTILES

- Le four dispose de cinq niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

11.1 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

11.2 Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

11.3 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume. Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

11.4 Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	3 (2 et 4)	160	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	3 (2 et 4)	160	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	1	170	2	165	80 - 100	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	2	170	2 (gauche et droit)	160	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique[1)]
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	2	170	2 (gauche et droit)	165	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie	2	170	2	150	40 - 50	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	2	160	2	150	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm[1)]
Gâteau aux prunes	1	175	2	160	50 - 60	Dans un moule à pain [1)]

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Petits gâteaux - sur un seul niveau	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Sur un plateau de cuisson[1)]
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140 - 150	25 - 35	Sur un plateau de cuisson[1)]
Petits gâteaux - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140 - 150	30 - 45	Sur un plateau de cuisson[1)]
Biscuits/Gâteaux secs/ Tresses feuilletées - sur un seul niveau	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/ Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140 - 150	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/ Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140 - 150	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	3	120	3	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Meringues- sur deux niveaux	-	-	2 et 4	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson[1)]
Petits pains	3	190	3	190	12 - 20	Sur un plateau de cuisson[1)]
Éclairs - sur un seul niveau	3	190	3	170	25 - 35	Sur un plateau de cuisson

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	170	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tartelettes	2	180	2	170	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	1	160	2	150	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	1	170	2 (gauche et droit)	160	30 - 50	Dans un moule à gâteau de 20 cm[1)]

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce[1)]
Pain de seigle	1	190	1	180	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (2 et 4)	180	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson[1)]
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir[1)]
Scones	3	200	3	190	10 - 20	Sur un plateau de cuisson[1)]

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Gratin de pâtes	2	200	2	180	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	2	200	2	175	45 - 60	Dans un moule
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	Dans un moule[1)]
Lasagnes	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Dans un moule[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Dans un moule[1)]

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	2	180	2	180	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	2	190	2	175	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, saignant	2	210	2	200	50 - 60	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, cuit à point	2	210	2	200	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, bien cuit	2	210	2	200	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	2	180	2	170	120 - 150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	2	160	100 - 120	2 morceaux

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Agneau	2	190	2	175	110 - 130	Gigot
Volaille	2	220	2	200	70 - 85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210 - 240	Entière
Canard	2	175	2	220	120 - 150	Entier
Oie	2	175	1	160	150 - 200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60 - 80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150 - 200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90 - 120	Entier

POISSON

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Truite/daurade	2	190	2	175	40 - 55	3-4 poissons
Thon/saumon	2	190	2	175	35 - 60	4-6 filets

11.5 Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
TYPE DE PLAT	Morceaux	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	800	4	max.	12-15	12-14
Steaks de bœuf	4	600	4	max.	10-12	6-8
Saucisses	8	-	4	max.	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14

	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
TYPE DE PLAT	**Mor-ceaux**	**[g]**	**Position de la grille**	**Temp. [°C]**	**1re face**	**2e face**
Volaille (coupé en deux)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Brochettes	4	-	4	max.	10-15	10-12
Escalope de poulet	4	400	4	max.	12-15	12-14
Steak haché	6	600	4	max.	20-30	-
Filets de pois-son	4	400	4	max.	12-14	10-12
Sandwiches toastés	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toasts	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

11.6 Turbo Gril

Bœuf

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti ou filet de bœuf saignant	par cm d'épaisseur	1	190-200 **1)**	5-6
Rôti ou filet de bœuf à point	par cm d'épaisseur	1	180-190 **1)**	6-8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170-180 **1)**	8-10

1) Préchauffez le four

Porc

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160-170	50-60
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Veau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti de veau	1 kg	1	160-180	90-120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Agneau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Volaille

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200-220	30-50
Poulet, moitié	400-500 g chacun	1	190-210	35-50
Poulet, poular-de	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Canard	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Oie	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Dinde	4-6 kg	1	140-160	150-240

Poisson (à l'étuvée)

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Poisson entier > 1kg	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

11.7 Décongélation

TYPE DE PLAT	[g]	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Notes
Volaille	1000	100-140	20-30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100-140	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90-120	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150	25-35	10-15	-
Fraises	300	30-40	10-20	-
Beurre	250	30-40	10-15	-
Crème	2 x 200	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	60	-

11.8 Stérilisation

Baies

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 – 170	35 – 45	–

Fruits à noyau

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Poires, coings, prunes	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Légumes

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Carottes[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Concombres	160 – 170	50 – 60	–
Bouquet croquant de légumes	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Chou-rave, petits pois, asperges	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Après avoir éteint l'appareil, laissez la conserve dans le four.

11.9 Déshydratation

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

LÉGUMES

TYPE DE PLAT	Positions des grilles		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Poivrons	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Champignons	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUITS

TYPE DE PLAT	Positions des grilles		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Abricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Pommes, lamelles	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Poires	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.10 Chaleur tournante + Vapeur

GÂTEAUX ET PÂTISSERIES

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Notes
Gâteau aux pommes	2	160	60 - 80	Dans un moule à gâteau de 20 cm[1)]
Tartes	2	175	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Cake aux fruits	2	160	80 - 90	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie	2	160	35 - 45	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	Dans un moule à gâteau de 20 cm[1)]
Gâteau aux prunes	2	160	40 - 50	Dans un moule à pain [1)]
Petits gâteaux	3 (2 et 4)	150 - 160	25 - 30	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs	3 (2 et 4)	150	20 - 35	Sur un plateau de cuisson
Petits pains sucrés	2	180 - 200	12 - 20	Sur un plateau de cuisson[1)]
Brioches	3 (2 et 4)	180	15 - 20	Sur un plateau de cuisson[1)]

[1)] Préchauffez le four pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Notes
Légumes farcis	1	170 - 180	30 - 40	Dans un moule
Lasagnes	2	170 - 180	40 - 50	Dans un moule
Gratin de pommes de terre	1 (2 et 4)	160 - 170	50 - 60	Dans un moule

VIANDE

TYPE DE PLAT	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Notes
Rôti de porc	1000	2	180	90 - 110	Sur une grille métallique
Veau	1000	2	180	90 - 110	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf	1000				
saignant		2	210	45 - 50	Sur une grille métallique
à point		2	200	55 - 65	Sur une grille métallique
bien cuit		2	190	65 - 75	Sur une grille métallique
Agneau	1000	2	175	110 - 130	Gigot
Volaille	1000	2	200	55 - 65	Entier
Dinde	4000	2	170	180 - 240	Entière
Canard	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Entier
Oie	3000	1	160 - 170	150 - 200	Entière
Lapin		2	170 - 180	60 - 90	En morceaux

POISSON

TYPE DE PLAT	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Notes
Truite	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 poissons
Thon	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 filets
Colin	–	2	200	20 - 30	–

SOLE PULSÉE

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Notes
Pizza (pâte fine)	1	200 - 220	15 - 25	Sur un plateau de cuisson
Pizza (bien garnie)	1	200 - 220	20 - 30	Sur un plateau de cuisson

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Notes
Mini pizza	1	200 - 220	15 - 20	Sur un plateau de cuisson
Gâteau aux pommes	1	150 - 170	50 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Tarte	1	170 - 190	35 - 50	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte à l'oignon	2	200 – 220	20 – 30	Sur un plateau de cuisson

RÉHYDRATATION VAPEUR

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]
Ragoûts/Gratins	2	130	15 - 25
Pâtes avec sauce	2	130	10 - 15
Garnitures (par ex. riz, pommes de terre, pâtes)	2	130	10 - 15
Assiettes anglaises	2	130	10 - 15
Viande	2	130	10 - 15
Légumes	2	130	10 - 15

PAIN

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Notes
Pain blanc	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Petits pains	500	2 (2 et 4)	190 - 210	20 - 30	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pain de seigle	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce

TYPE DE PLAT	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Notes
Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	Sur un plateau de cuisson

11.11 Cuisson dans un plat de cuisson diététique avec la fonction Chaleur tournante + Vapeur

LÉGUMES

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Température [°C]	Durée de cuisson [min]
Bouquets de brocoli	2	130	20 - 25
Aubergines	2	130	15 - 20
Bouquets de chou-fleur	2	130	25 - 30
Tomates	2	130	15
Asperges blanches	2	130	25 - 35
Asperges vertes	2	130	35 - 45
Courgettes en lamelles	2	130	20 - 25
Carottes	2	130	35 - 40
Fenouil	2	130	30 - 35
Chou-rave	2	130	25 - 30
Poivrons coupés en lamelles	2	130	20 - 25
Rondelles de céleri	2	130	30 - 35

VIANDE

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Température [°C]	Durée de cuisson [min]
Jambon cuit	2	130	55 - 65
Blanc de poulet poché	2	130	25 - 35
Kasseler (filet mignon de porc fumé)	2	130	80 - 100

POISSON

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Température [°C]	Durée de cuisson [min]
Truite	2	130	25 - 30
Filet de saumon	2	130	25 - 30

GARNITURES

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Température [°C]	Durée de cuisson [min]
Riz	2	130	35 - 40
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	2	130	50 - 60
Pommes de terre vapeur en quartiers	2	130	35 - 45
Polenta	2	130	40 - 45

11.12 Tableau de la sonde à viande

TYPE DE PLAT	Température à cœur [°C]
Rôti de veau	75 - 80
Jarret de veau	85 - 90
Rôti de bœuf, saignant	45 - 50
Rôti de bœuf, cuit à point	60 - 65
Rôti de bœuf, bien cuit	70 - 75
Épaule de porc	80 - 82
Jarret de porc	75 - 80
Agneau	70 - 75
Volaille	98
Lièvre	70 - 75
Truite/daurade	65 - 70
Thon/saumon	65 - 70

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.

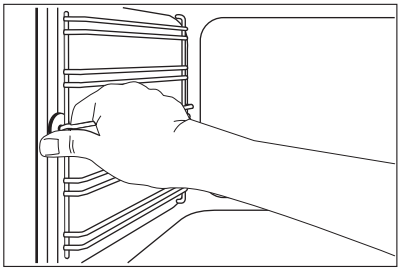
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :
Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

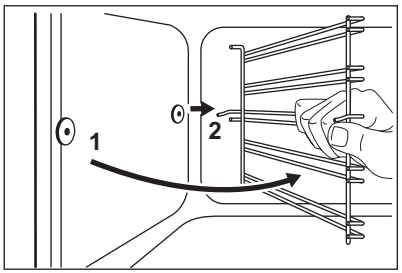
12.1 Supports de grille

Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage des parois du four.

Retrait des supports de grille



1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.

Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

Les extrémités arrondies des supports de grille doivent être orientées vers l'avant !

12.2 Pyrolyse

ATTENTION
Si une table de cuisson est installée avec l'appareil, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction Pyrolyse . Vous risqueriez d'endommager l'appareil.
Pour les modèles à vapeur uniquement : avant de commencer le processus de nettoyage, assurez-vous que le réservoir d'eau est entièrement vide. Reportez-vous au chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».

Retirez tous les accessoires de l'appareil.

Le processus de nettoyage ne peut pas démarrer :

- Si vous ne retirez pas les supports grilles coulissants ou les rails téléscopiques (le cas échéant).
- Si vous ne fermez pas correctement la porte de l'appareil.
- Si vous ne débranchez pas la sonde à viande (si présente).

La porte du four se verrouille lorsque la fonction Pyrolyse démarre. Lorsque le nettoyage est terminé, la porte reste verrouillée pendant la phase de refroidissement du four. Certaines fonctions de l'appareil ne sont pas disponibles pendant la phase de refroidissement.

AVERTISSEMENT
Lorsque la fonction Pyrolyse est terminée, l'appareil est très chaud. Laissez-le refroidir. Risque de brûlure !

Pyrolyse :

1. Retirer les plus grosses salissures manuellement.
2. Allumez l'appareil et choisissez la fonction Pyrolyse dans le menu principal. Presser **OK** pour confirmer.
3. **Réglez la durée de la procédure :**
   – Rapide : 1 h pour un four peu sale
   – Normale : 1 h 30 pour un four normalement sale
   – Renforcée : 2 h 30 pour un four très sale.
4. Presser **OK** pour confirmer.

12.3 Éclairage du four

AVERTISSEMENT
Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Il existe un risque d'électrocution.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre. Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C.

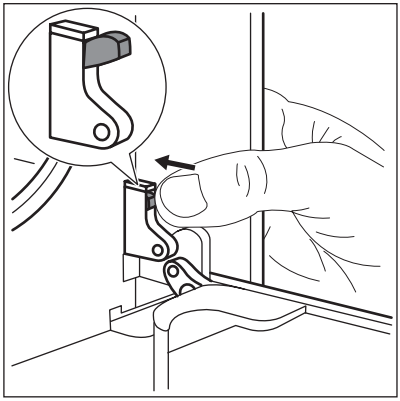
   Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

12.4 Nettoyage de la porte du four

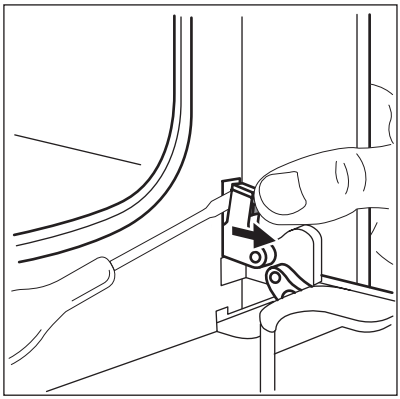
La porte du four est dotée de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer.

Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

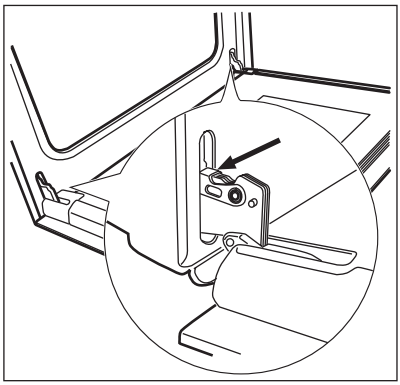
Retrait de la porte du four et du panneau de verre



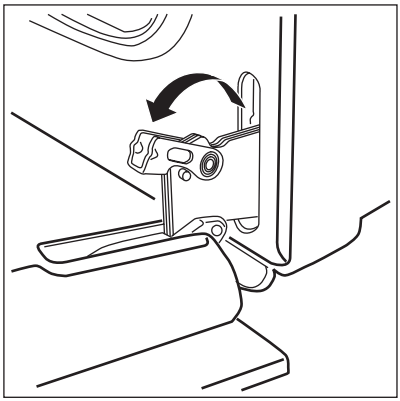
1. Ouvrez la porte en grand et identifiez la charnière située à droite de la porte.
2. Poussez le composant de serrage jusqu'à ce qu'il se retire.



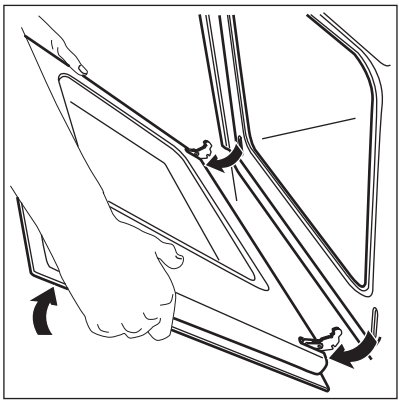
3. D'une main, maintenez le composant que vous venez de pousser. De l'autre main, servez-vous d'un tournevis pour soulever et faire pivoter le levier de la charnière droite.



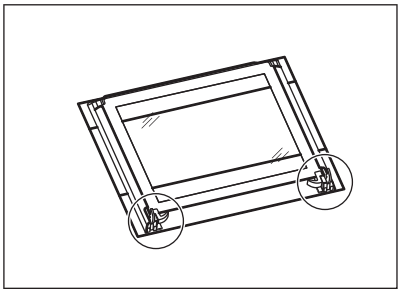
4. Identifiez la charnière à gauche de la porte.



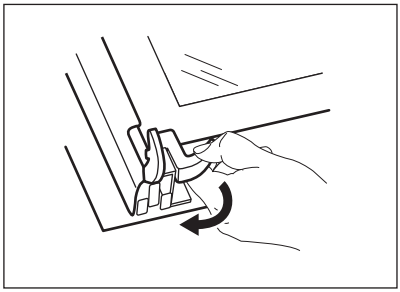
5. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



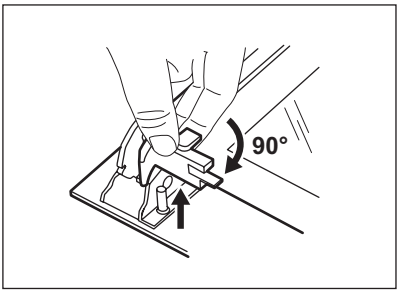
6. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



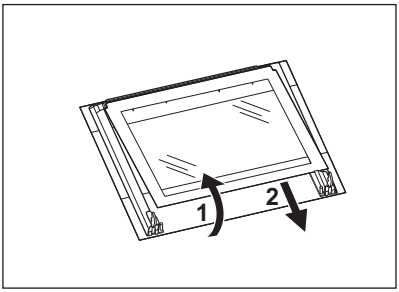
7. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



8. Débloquez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux de verre.



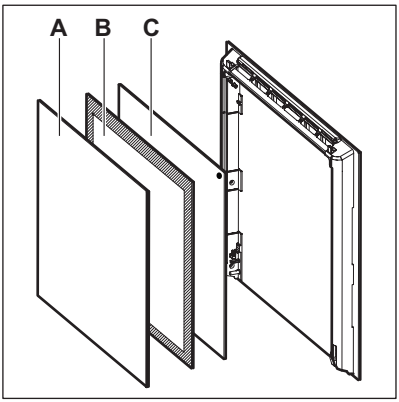
9. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



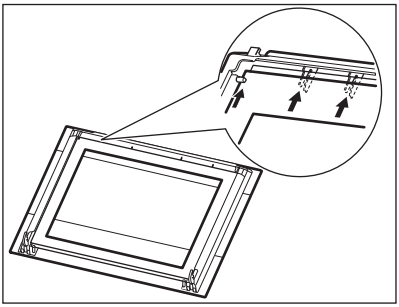
10. Soulevez les panneaux de verre avec précaution (étape 1), puis retirez-les un à un (étape 2). Commencez par le panneau supérieur.

11. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre.

Réinstallation de la porte et des panneaux de verre



Une fois le nettoyage terminé, replacez les panneaux de verre et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.
Veillez à replacer les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Le panneau du milieu (B) est décoré d'un motif ornemental. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre (B) où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).



Veillez à poser correctement le panneau supérieur dans son logement.

12.5 Nettoyage du réservoir d'eau

AVERTISSEMENT
Ne versez pas d'eau dans le réservoir d'eau durant le processus de nettoyage.

Durant le processus de nettoyage, de l'eau peut s'égoutter du tuyau d'arrivée de la vapeur dans la cavité du four. Placez une lèchefrite sur le niveau situé juste en dessous du tuyau d'arrivée de la vapeur pour éviter que l'eau ne coule jusqu'au fond de la cavité du four.

Au bout d'un certain temps, des dépôts calcaires peuvent apparaître dans le four. Pour éviter cela, nettoyez tous les éléments du four produisant de la vapeur. Videz le réservoir après chaque cuisson à la vapeur.

1. Remplissez le réservoir avec 900 ml d'eau en y ajoutant 50 g (soit cinq cuillères à café) d'acide citrique. Éteignez le four et attendez 60 minutes environ.
2. Allumez le four et réglez la fonction Chaleur tournante+Vapeur . Réglez la température à 230 °C. Éteignez le four au bout de 25 minutes et laissez-le refroidir pendant 15 minutes.
3. Allumez le four et réglez la fonction Chaleur tournante+Vapeur . Réglez la température entre 130 et 230 °C. Éteignez le four au bout de 10 minutes. Laissez-le refroidir et procédez à la vidange du réservoir (reportez-vous au chapitre « Vidange du réservoir d'eau »).
4. Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire présents dans le four avec un chiffon.
5. Nettoyez le tuyau de vidange à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Pour éviter tout endommagement, n'utilisez pas d'agents nettoyants acides, de sprays ni de produits similaires.

Types d'eau

- **Eau douce à faible teneur en calcaire** : elle est recommandée par le fabricant car elle réduit le nombre de nettoyages nécessaires.
- **Eau du robinet** : vous pouvez l'utiliser à condition que votre alimentation domestique soit dotée d'un purificateur ou d'un adoucisseur d'eau.
- **Eau dure à haute teneur en calcaire** : ce type d'eau n'entrave aucunement le bon fonctionnement de l'appareil, mais elle augmente la fréquence des procédures de nettoyage.

TABLEAU DES QUANTITÉS DE CALCIUM RECOMMANDÉES PAR L'OMS (Organisation Mondiale de la Santé)

Dépôt de calcium	Dureté de l'eau (degrés français)	Dureté de l'eau (degrés allemands)	Classification de l'eau	Fréquence de détartrage
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Douce ou claire	150 cycles - 2,5 mois
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Moyennement dure	100 cycles - 2 mois
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dure ou calcaire	75 cycles - 1,5 mois
plus de 180 mg/l	plus de 18	plus de 10	Très dure	60 cycles - 1 mois

13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'appareil ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Désactivation de la sécurité enfants ».
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.
Il y a de l'eau à l'intérieur de l'appareil.	Le réservoir d'eau est trop rempli.	Éteignez l'appareil et essuyez l'eau avec un chiffon ou une éponge.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Des dépôts de calcaire obstruent l'orifice.	Vérifiez l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur. Éliminez le calcaire.
Il faut plus de 3 minutes pour vider le réservoir d'eau ou de l'eau s'écoule par l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il y a des dépôts calcaires dans l'appareil.	Vérifiez le réservoir d'eau Reportez-vous au chapitre « Nettoyage du réservoir d'eau ».
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans l'appareil.	Vous avez laissé le plat trop longtemps dans l'appareil.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans l'appareil plus de 15 à 20 minutes.
L'affichage indique « F111 ».	La fiche de la Sonde à viande n'est pas correctement enfoncée dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.

Problème	Cause probable	Solution
L'affichage indique « Démo ». L'appareil ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas.	Le mode démo est activé.	**1.** Éteignez l'appareil. **2.** Maintenez enfoncée la touche ⏻ jusqu'à ce que l'appareil s'allume ou s'éteigne. **3.** Maintenez enfoncées les touches ☆ et ℘ jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que la lettre « d » disparaisse.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.
Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

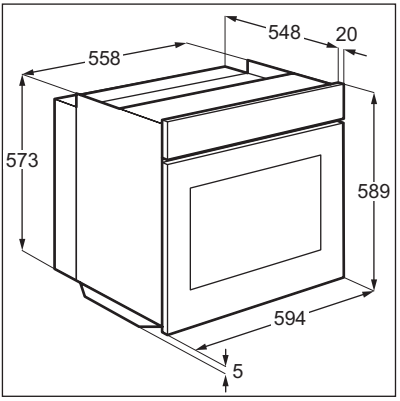
Numéro du produit (PNC) .....

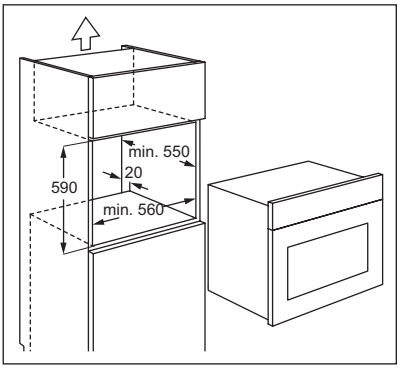
Numéro de série (S.N.) .....

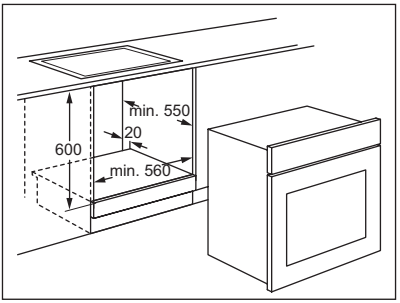
14. INSTALLATION

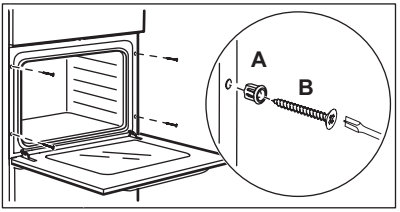
AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

14.1 Encastrement









14.2 Installation électrique

AVERTISSEMENT
Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.

14.3 Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Pour la section du câble, consultez la puissance totale (sur la plaque signalétique) et le tableau :

Puissance totale	Section du câble
maximum 1 380 W	3 x 0,75 mm^2
maximum 2 300 W	3 x 1 mm^2
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm^2

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.electrolux.com/shop

397271111-B-252012

CE